30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

INSTALLATION AND SERVICE MUST BE PERFORMED BY A QUALIFIED INSTALLER.
IMPORTANT: SAVE FOR LOCAL ELECTRICAL INSPECTOR'S USE.
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

⚠ WARNING FOR YOUR SAFETY: Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

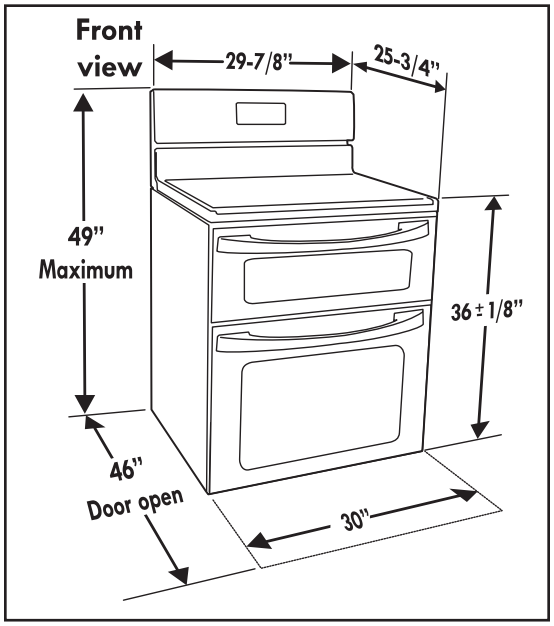
⚠ WARNING If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

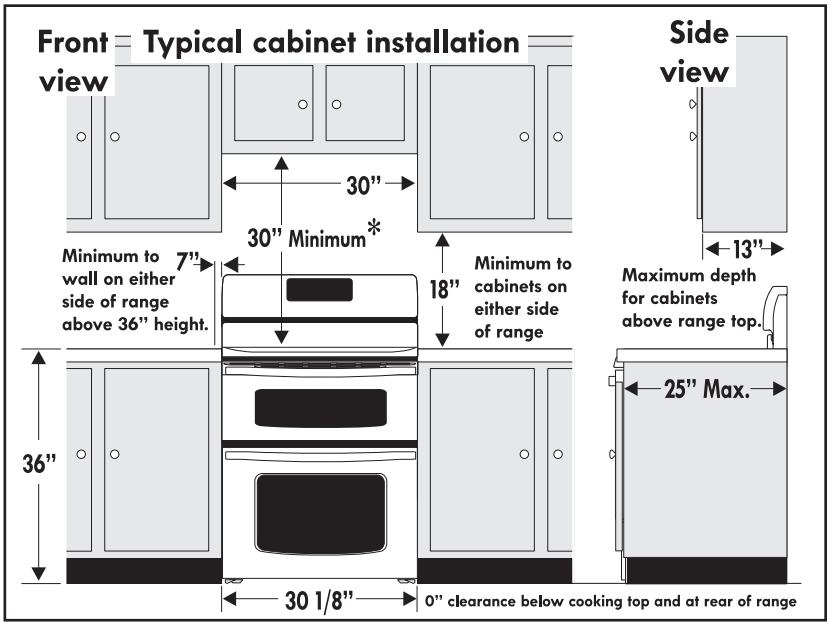
FOR YOUR SAFETY:
- **— Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**
- **— WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
- **• Do not try to light any appliance.**
- **• Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.**
- **• Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
- **• If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**
- **— Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**

⚠ WARNING

- **All appliances can tip.**
- **Injury to persons could result.**
- **Install anti-tip bracket packed with your appliance.**
- **See Installation Instructions.**

Note: For appliance installed in the State of Massachusetts see page 2.





* 30" minimum clearance between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet; or 24" minimum when bottom of wood or metal cabinet is protected by not less than ¼" flame retardant millboard covered with not less than no. 28 MSG sheet steel, 0.015" stainless steel, 0.024" aluminum or 0.020" copper. The minimum clearance is 0" for the rear of the range. Follow all dimension requirements provided above to prevent property damage, potential fire hazard, and incorrect countertop and cabinet cuts.

Avoid locating cabinet storage space above the surface burners to eliminate the possibility of cabinets catching on fire, or personal burns from reaching for the cabinets over the heated units. Avoid locating cabinet storage space above the surface burners. The absence of cabinets will eliminate the chance of cabinets catching on fire, and eliminate the possibility of receiving personal burns from reaching for the cabinets over flaming surface burners. If cabinet storage is to be provided, risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5" beyond the bottom of the cabinets.

Clearances and Dimensions

1. **Location—Check location where the range will be installed.** Check for proper electrical and gas supply, and the stability of floor.
2. **Dimensions that are shown must be used.** Given dimensions provide minimum clearance. Contact surface must be solid and level.

Printed in Canada
318201794 (1012) Rev. A

30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

Important Notes to the Installer

1. Read all instructions contained in these installation instructions before installing the appliance.
2. Remove all packing material before connecting the electrical supply to the appliance.
3. Observe all governing codes and ordinances.
4. Be sure to leave these instructions with the consumer.
5. Note: For operation at 2000 ft. elevations above sea level, appliance rating shall be reduced by 4 percent for each additional 1000 ft.

Important Note to the Consumer

Keep these instructions with your Use and Care Guide for future reference.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Installation of this range must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA .54-latest edition.

When installed in a manufactured (mobile) home, installation must conform with the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFRR, Part 3280 [formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD (Part 280)] or, when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installations, ANSI/NCSBCS A.225.1, or with local codes.

This range has been design certified by CSA International. As with any appliance using gas and generating heat, there are certain safety precautions you should follow. You will find them in the Use and Care Guide, read it carefully.

- **Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.**
- **This range must be electrically grounded in accordance with local codes or, in their absence, with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70—latest edition.** See Grounding Instructions in the Electrical Requirements section of these Installation Instructions.
- Before installing the range in an area covered with linoleum or any other synthetic floor covering, make sure the floor covering can withstand heat at least 90°F above room temperature without shrinking, warping or discoloring. Do not install the range over carpeting unless you place an insulating pad or sheet of ¼" (10,16cm) thick plywood between the range and carpeting.
- Make sure the wall coverings around the range can withstand the heat generated by the range.
- Do not obstruct the flow of combustion air at the oven vent nor around the base or beneath the lower front panel of the range. Avoid touching the vent openings or nearby surfaces as they may become hot while the oven is in operation. This range requires fresh air for proper burner combustion.
- Air curtains or other overhead range hoods, which operate by blowing a downward air flow onto a range, shall not be used in conjunction with gas ranges other than when the hood and range have been designed, tested and listed by an independent test laboratory for use in combination with each other.

⚠ WARNING Never leave children alone or unattended in the area where an appliance is in use. As children grow, teach them the proper, safe use of all appliances. Never leave the oven door open when the range is unattended.

⚠ WARNING Stepping, leaning or sitting on the doors or drawers of this range can result in serious injuries and can also cause damage to the range.

- Do not store items of interest to children in the cabinets above the range. Children could be seriously burned climbing on the range to reach items.
- To eliminate the need to reach over the surface burners, cabinet storage space above the burners should be avoided.
- Adjust surface burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil. Excessive flame is hazardous.
- Do not use the oven as a storage space. This creates a potentially hazardous situation.
- Never use your range for warming or heating the room. Prolonged use of the range without adequate ventilation can be dangerous.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids near this or any other appliance. Explosions or fires could result.
- In the event of an electrical power outage, the surface burners can be lit manually. To light a surface burner, hold a lit match to the burner head and slowly turn the Surface Control knob to LITE. Use caution when lighting surface burners manually.
- Reset all controls to the "off" position after using a programmable timing operation.
- Remove broiler pan, food and other utensils before self-cleaning the oven. Wipe up excess spillage. Follow the precleaning instructions in the Use and Care Guide.
- Unlike the standard gas range, THIS COOKTOP IS NOT REMOVABLE. Do not attempt to remove the cooktop.

Special instructions for appliances installed in the state of Massachusetts: *This Appliance can only be installed in the state of Massachusetts by a Massachusetts licensed plumber or gas fitter. When using a flexible connector, it must not exceed three (3) feet (36 in.) long. A "T" handle type manual gas valve must be installed in the gas supply line to this appliance.*

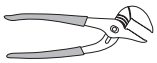
⚠ WARNING DO NOT MAKE ANY ATTEMPT TO OPERATE THE ELECTRIC IGNITION OVEN DURING AN ELECTRICAL POWER FAILURE. RESET ALL OVEN CONTROLS TO OFF IN THE EVENT OF A POWER FAILURE. The electric ignitor will automatically re-ignite the oven burner when power resumes if the oven thermostat control was left in the ON position. When an electrical power failure occurs during use, the surface burners will continue to operate. During a power outage, the surface burners can be lit with a match. Hold a lighted match to the burner, then slowly turn the knob to the Lite position. Use extreme caution when lighting burners this way.

30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

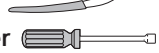
Before Starting

Tools you will need

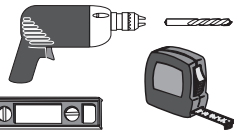
For leveling legs and anti-tip brackets:



- Adjustable wrench or channel lock pliers
- 5/16" Nutdriver or Flat Head Screw Driver

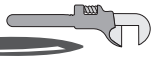


- Electric Drill & 1/8 Diameter Drill Bit (5/32" Masonry Drill Bit if installing in concrete)



- Level & Measuring Tape

For gas supply connection:



- Pipe Wrench
- Brush

For burner flame adjustment:

- Phillips head and blade-type screwdrivers

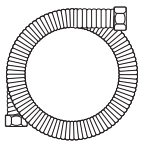
For gas conversion (LP/Propane or Natural):

- Open end wrench - 1/2"

Additional materials you will need:

- Gas line shut-off valve
- Pipe joint sealant that resists action of LP/Propane gas

- A new flexible metal appliance conduit (½" NPT x ¾" or ½" I.D.) must be design certified by CSA International. Because solid pipe restricts moving the range we recommend using a new flexible conduit (4 feet length) for each new installation and additional reinstallations.



- Always use the (2) new flare union adapters ½" NPT x ¾" or ½" I.D.) supplied with the new flexible appliance conduit for connection of the range.

Normal Installation Steps

❶ Anti-tip Bracket Installation Instructions

Important Safety Warning

To reduce the risk of tipping of the range, the range must be secured to the floor by the properly installed anti-tip bracket and screws packed with the range. Failure to install the anti-tip bracket will allow the range to tip over if excessive weight is placed on an open door or if child climbs upon it. Serious injury might result from spilled hot liquids or from the range itself.

If range is ever moved to a different location, the anti-tip brackets must also be moved and installed with the range.

Instructions are provided for installation in wood or cement floor. When fastening to floor, be sure that screws do not penetrate electrical wiring or plumbing.

A. Locate the Bracket Using the Template - Locate the bracket position (right or left side) by placing the template symmetrically to the center of the final range position. Mark the location of the screw holes, shown on template.

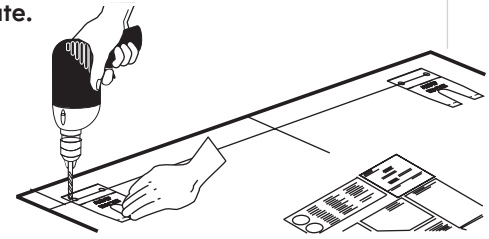
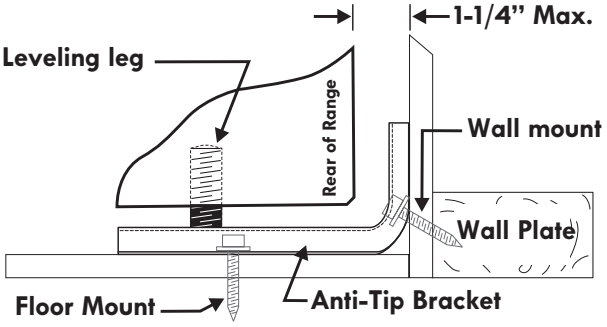


Figure 1

B. Drill Pilot Holes and Fasten Bracket - Drill a 1/8" pilot hole where screws are to be located. If bracket is to be mounted to the wall, drill pilot hole at an approximate 20° downward angle. If bracket is to be mounted to masonry or ceramic floors, drill a 3/16" pilot hole 1-3/4" deep. The screws provided may be used in wood or concrete material. Use a 5/16" nut-driver or flat head screwdriver to secure the bracket in place.

FASTEN BRACKET (WALL OR FLOOR MOUNTING)



FASTEN BRACKET (FLOOR MOUNTING ONLY)

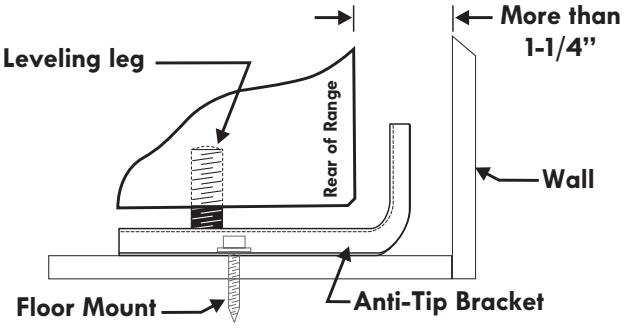


Figure 2

30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

C. Level and position the range - Slide range to its final position. Insert the range leveling leg in the anti-tip bracket. Visually verify if the anti-tip bracket is engaged. Lower the range by adjusting the 4 leveling legs alternatively until the range is level. Check if the range is level by placing a spirit level on the oven rack. Take 2 readings with the spirit level placed diagonally; take a reading in one direction and then in the other direction. Level the range if necessary by adjusting the leveling legs.

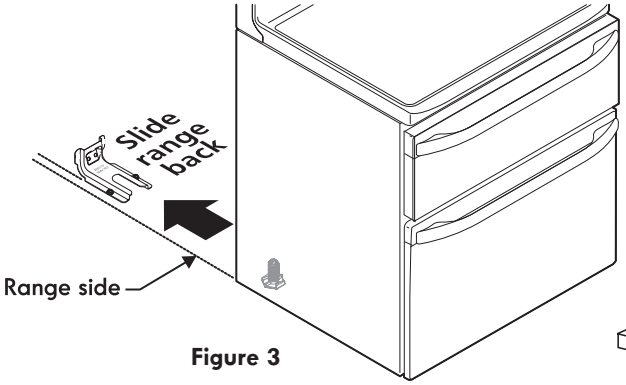


Figure 3

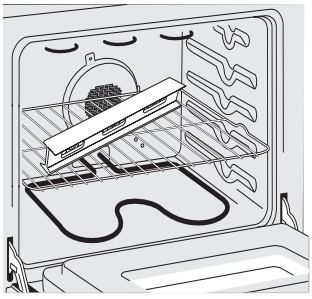


Figure 4

❷ Provide an adequate Gas Supply

When shipped from the factory, this unit is designed to operate on 4" (10,16cm) water column (1.0 kPa) Natural gas manifold pressure. A convertible pressure regulator is connected to the range manifold and MUST be connected in series with the gas supply line. If LP/Propane conversion kit has been used, follow instructions provided with the kit for converting the pressure regulator to LP/Propane use.

Care must be taken during installation of range not to obstruct the flow of combustion and ventilation air.

For proper operation, the maximum inlet pressure to the regulator should be no more than 14" (35,56cm) of water column pressure (3.5 kPa). The inlet pressure to the regulator must be at least 1" (.25 kPa) greater than the regulator manifold pressure setting. Examples: If regulator is set for natural gas 4" (10,16cm) manifold pressure, inlet pressure must be at least 5" (12.60cm); if regulator has been converted for LP/Propane gas 10" (25,4cm) manifold pressure, inlet pressure must be at least 11" (27,9cm).

Leak testing of the appliance shall be conducted according to the instructions in step 4H.

The gas supply line should be ½" or ¾" I.D.

NOTE:
The electric outlet can be placed anywhere in the hatched area.

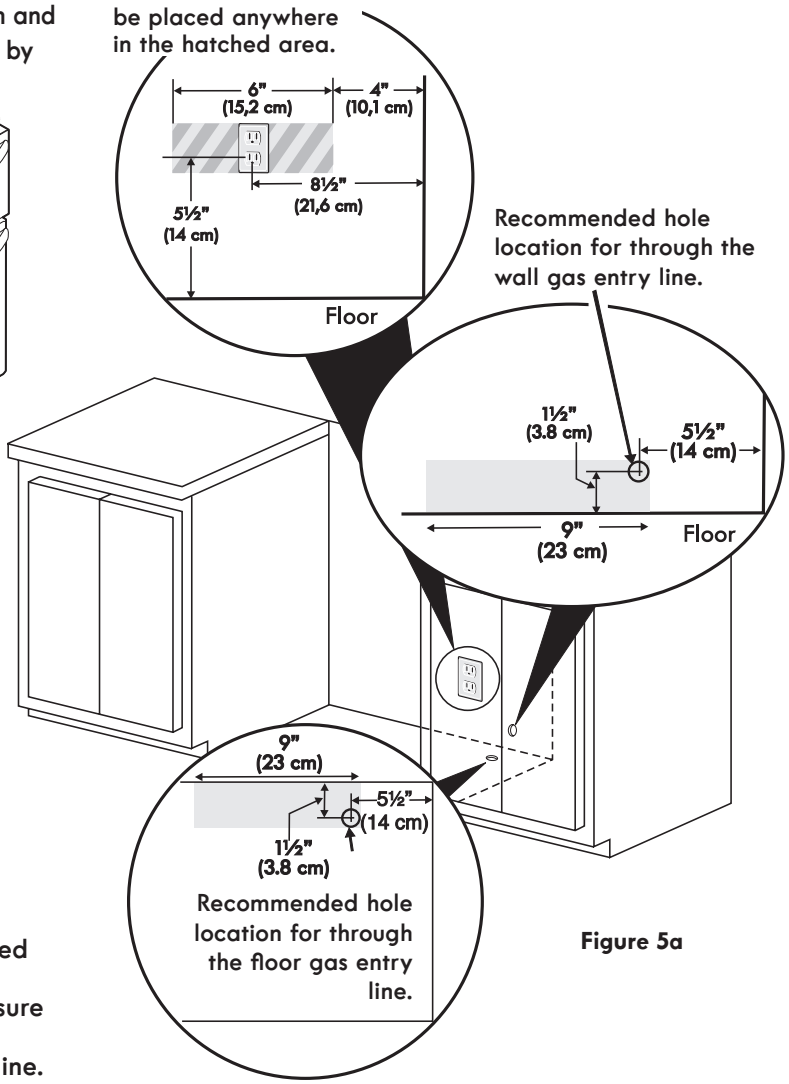


Figure 5a

NOTE:
The gas entry line hole can be also placed anywhere in the shaded area.

❸ Seal the openings

Seal any openings in the floor under the range after gas supply line is installed.

30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

4 Connect the range to the gas supply

Important: Remove all packing material and literature from range before connecting gas and electrical supply.
Note: To prevent leaks, put pipe joint sealant on all external pipe threads.

⚠ CAUTION Do not allow regulator to rotate on pipe when tightening fittings.

Connection to Pressure Regulator
The regulator is already installed on the appliance.

⚠ WARNING Do not make the connection too tight. The regulator is die cast. Overtightening may crack the regulator resulting in a gas leak and possible fire or explosion.

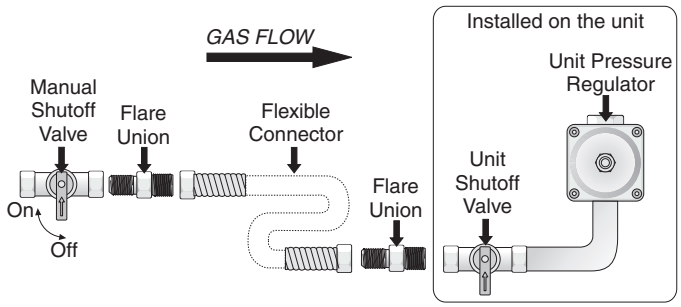


Figure 5b

A. Install an external manual gas shut-off valve to gas supply line in an accessible location outside of the range. Be sure you know where and how to shut off the gas supply to the range.
B. Install ½" flare union adapter to unit shut-off valve using **NO MORE THAN 15ft./lbs.** of torque. NOTE: Be sure to stabilize the right side of the unit shut-off valve with adjustable wrench before tightening ANY fittings to the unit shut-off valve.
C. Tighten the gas flexible connector and/or appliance conduit to flare union on the left side of the unit shut-off valve using **NO MORE THAN 15ft./lbs.** of torque. Be sure to stabilize the ½" flare union adapter with an adjustable wrench before tightening the gas flexible connector and/or appliance conduit.
D. Install flare union adapter to external shut-off valve.
E. Attach the gas flexible connector with the flare union on shut-off valve.
F. Make sure both shut-off valves are in the "ON" position.
G. Form the gas flexible connector as shown on figure 5c. This will prevent the flexible connector from pinching or blocking the unit when you will push it back in its final position.
H. Check for leaks. Turn the gas supply on to the range and use a liquid leak detector (or soap and water) at all joints and conduits to check for leaks in the system.

⚠ WARNING Do not use a flame to check for gas leaks.

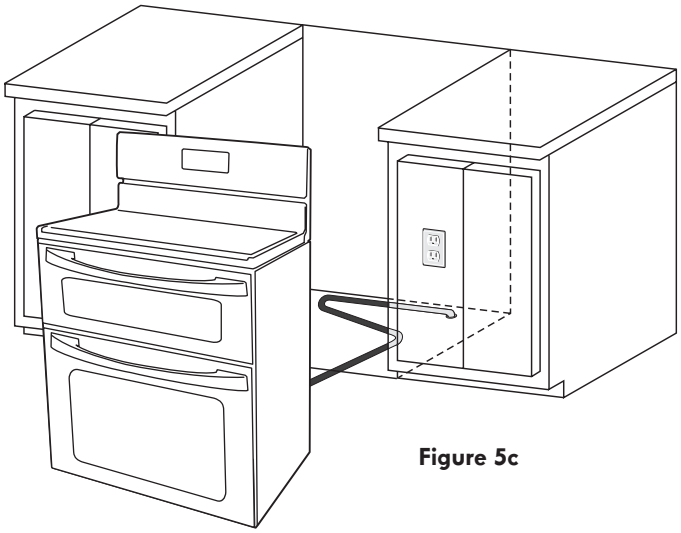


Figure 5c

Note: The purpose of forming the gas flexible connector is to position it in a way that will not block the unit or get pinched in it's final position.

If your unit in place is not against the wall as you wish, check behind the range and place the gas flexible connector to avoid the range being blocked or the gas flexible connector being pinched.

Checking Manifold Gas Pressure
Disconnect this range and its individual manual shutoff valve from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures greater than 14" water column pressure (approximately ½" psig).

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 14" water column pressure (approximately ½" psig).

If it should be necessary to check the manifold gas pressure, connect manometer (water gauge) or other pressure device to the top burner right rear orifice. Using a rubber hose with inside diameter of approximately ¼" hold tubing down tight over orifice. Turn burner valve on.

For accurate pressure check have at least two (2) other top burners burning. Be sure the gas supply (inlet) pressure is at least one inch above specified range manifold pressure. The gas supply pressure should never be over 14" water column. When properly adjusted for Natural Gas manifold pressure is 4" (For LP/Propane Gas the manifold pressure is 10")

30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

5 Electrical Requirements

120 volt, 60 Hertz, properly grounded dedicated circuit protected by a 15 amp circuit breaker or time delay fuse.

Note: Not recommended to be installed with a Ground Fault Interrupt (GFI).

Do not use an extension cord with this range.

Grounding Instructions

IMPORTANT Please read carefully.

For personal safety, this appliance must be properly grounded.

The power cord of this appliance is equipped with a 3-prong (grounding) plug which mates with a standard 3-prong grounding wall receptacle (see Figure 6) to minimize the possibility of electric shock hazard from the appliance.

The wall receptacle and circuit should be checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

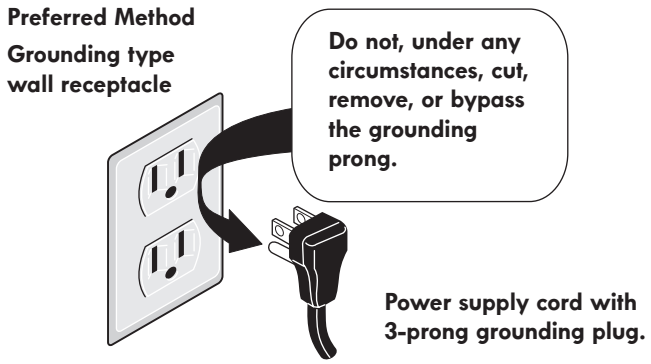

Preferred Method
Grounding type wall receptacle
Do not, under any circumstances, cut, remove, or bypass the grounding prong.
Power supply cord with 3-prong grounding plug.

Figure 6

Where a standard 2-prong wall receptacle is installed, it is the personal responsibility and obligation of the consumer to have it replaced by a properly grounded 3-prong wall receptacle.

Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord.

⚠ WARNING Disconnect electrical supply cord from wall receptacle before servicing cooktop.

6 Assembly of the Burner Caps and Burner Grates

Refer to the Use and Care Guide packaged with the cooktop for operating instructions and for care and cleaning of your cooktop.

⚠ CAUTION Do not touch the burners. They may be hot enough to cause burns.

Install Burner Caps

This cooktop is equipped with sealed burners. All pieces are at their place. Take note where they are. Remove all packaging material. Make sure the burner caps are properly aligned and leveled. The burner cap lip (See Figure 7) should fit snug into the center of burner head and rest level. Refer to Figures 8 & 9 for correct and incorrect burner cap placement. Once in place, you may check the fit by gently sliding the burner cap from side to side (Figure 10) to be sure it is centered and firmly seated. When the burner cap lip makes contact inside the center of the burner head you will be able to feel it. Please note that the burner cap should NOT move off the center of the burner head when sliding from side to side. NOTE: There are no burner adjustments necessary on this cooktop.

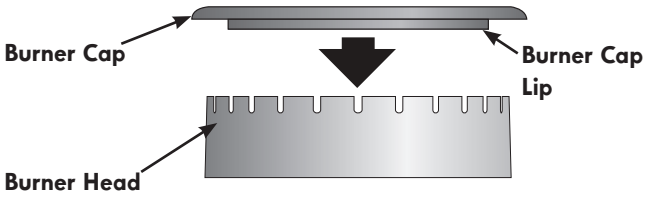
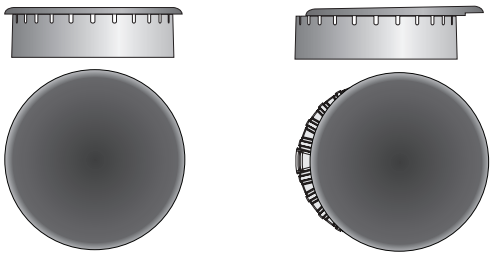


Fig. 7



Correct Burner Cap Placement - Fig. 8

Incorrect Burner Cap Placement - Fig. 9

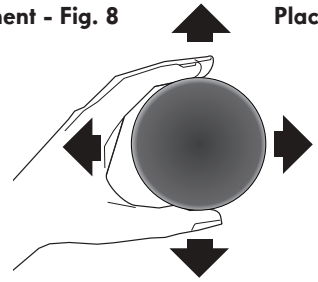


Fig. 10

7 Electric Ignition Surface Burners

Operation of electric igniters should be checked after range and supply line connectors have been carefully checked for leaks, and range has been connected to electric power. To check for proper lighting:

A. Push in and turn a surface burner knob to the LITE position. You will hear the igniter sparking.

B. The surface burner should light when gas is available to the top burner. Each burner should light within four (4) seconds after air has been purged from supply lines. Visually check that burner has lit.

C. Once the burner lights, the control knob should be rotated out of the LITE position.

D. There are separate ignition devices for each burner. Try each knob separately until all burner valves have been checked.

8 Adjust the "LOW" Setting of Surface Burner Valves

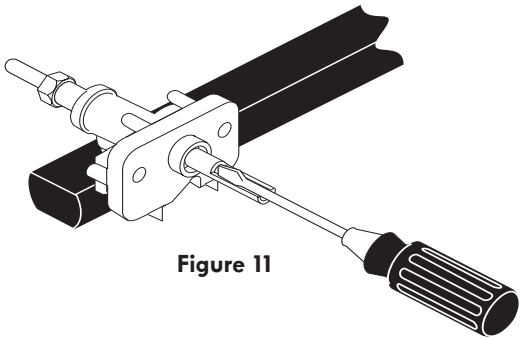


Figure 11

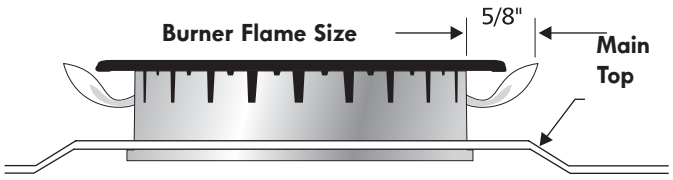
A. Push in and turn each control to LITE until burner ignites.

B. Push in and quickly turn knob to LOWEST POSITION.

C. If burner goes out, Reset control to OFF.

D. Remove the surface burner control knob.

E. Insert a thin-bladed screwdriver into the hollow valve stem and engage the slotted screw inside. Flame size can be increased or decreased with the turn of the screw. Turn counterclockwise to increase flame size. Turn clockwise to decrease flame size.



Adjust flame until you can quickly turn knob from LITE to LOWEST POSITION without extinguishing the flame. Flame should be as small as possible without going out.

Note: Air mixture adjustment is not required on surface burners.

9 Operation of Oven Burners and Oven Adjustments

Electric Ignition Burners

Operation of electric igniters should be checked after range and supply line connectors have been carefully checked for leaks, and range has been connected to electric power.

The oven burner is equipped with an electric control system as well as electric oven and broil burner igniters. These control systems require no adjustment. When the oven is set to operate, current will flow to the igniter. It will "glow" similar to a light bulb. When the igniter has reached a temperature sufficient to ignite gas, the electrically controlled oven valve will open and flame will appear at the oven burner. There is a time lapse from 30 to 60 seconds after thermostat is turned ON before the flame appears at the oven burner. When the oven reaches the display setting, the glowing igniter will go off. The burner flame will go "out" in 20 to 30 seconds after igniter goes "OFF". To maintain any given oven temperature, this cycle will continue as long as the display is set to operate.

After removing all packing materials and literature from the oven:

A. Set the lower oven to BAKE at 300°F. See Use & Care Guide for operating instructions.

B. Within 60 seconds the oven burner should ignite. Check for proper flame, and allow the burners to cycle once. Reset controls to OFF.

C. Repeat A and B with the upper oven.

D. Set the upper oven to broil. See Use and Care Guide for operating instructions.

E. Within 60 seconds the broil burner should ignite. Check for proper flame. Reset controls to off.

30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

10 Air Shutter-Broil Burner

The approximate flame length from the burner is 1 inch (distinct inner cone of blue flame).

To determine if the broil burner flame is proper, set the oven to broil.

If flame is yellow in color, increase air shutter opening size (see "2" in Figure 12). If the entire flame is blue, reduce the air shutter opening size.

To adjust, loosen lock screw (see "3" in Figure 12), reposition air shutter, and tighten lock screw.

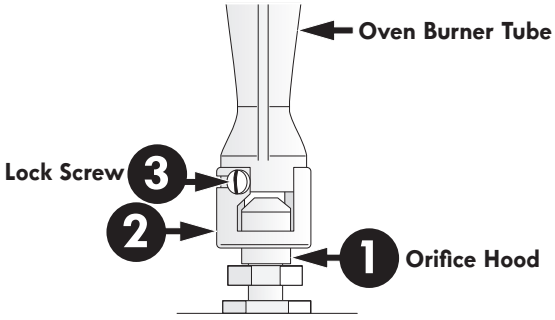


Figure 12

11 Make sure range is level

Level the range by placing a level horizontally on an oven rack. Check diagonally from front to back, then level the range by adjusting the leveling legs.

12 After installation is completed, make sure all controls are left in the OFF position.

LP/Propane Gas Conversion

This appliance can be used with Natural gas or LP/ Propane gas. It is shipped from the factory for use with natural gas.

If you wish to convert your range for use with LP/ Propane gas, use the supplied fixed orifices located in a bag containing the literature marked "FOR LP/ PROPANE GAS CONVERSION." Follow the instructions packaged with the orifices for surface, oven and broil burners conversion.

The conversion must be performed by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all local codes and requirements. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

⚠ WARNING Failure to make the appropriate conversion can result in serious personal injury and property damage.

Care, Cleaning and Maintenance

Refer to the Use & Care Guide for cleaning instructions.

If moving the range is necessary for cleaning or maintenance, shut off gas supply. Disconnect the gas and electrical supply. If gas or electrical supply is inaccessible, lift the unit slightly at the front and pull out away from the wall.

Pull only as far as necessary to disconnect the gas and electrical supply. Finish moving the unit for servicing and cleaning. Reinstall in reverse order making sure to level the range and check gas connections for leaks.

Before You Call for Service

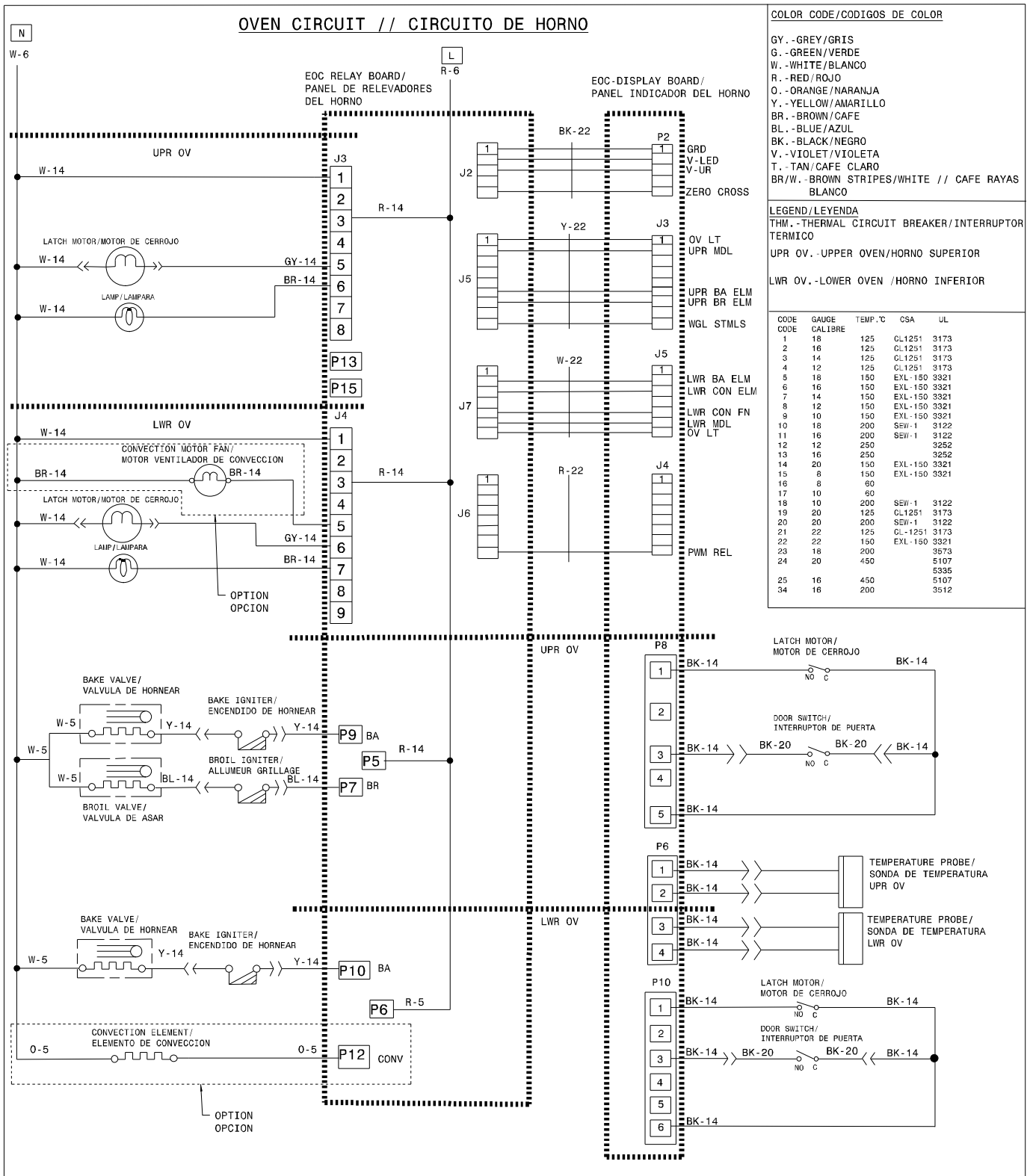
Read the Before You Call for Service Checklist and operating instructions in your **Use and Care Guide**. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

Refer to your **Use and Care Guide** for Sears service phone numbers, or call **1-800-4-MY-HOME®**.

Serial Plate Information

The serial plate is located on the decorative bottom trim and it is visible when the lower oven door is opened.

30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS



COLOR CODE/CODIGOS DE COLOR

GY.-GREY/GRIS
G.-GREEN/VERDE
W.-WHITE/BLANCO
R.-RED/ROJO
O.-ORANGE/NARANJA
Y.-YELLOW/AMARILLO
BR.-BROWN/CAFE
BL.-BLUE/AZUL
BK.-BLACK/NEGRO
V.-VIOLET/VIOLETA
T.-TAN/CAFE CLARO
BR/W.-BROWN STRIPES/WHITE // CAFE RAYAS BLANCO

LEGEND/LEYENDA

THM.-THERMAL CIRCUIT BREAKER/INTERRUPTOR TERMICO

UPR OV.-UPPER OVEN/HORNO SUPERIOR

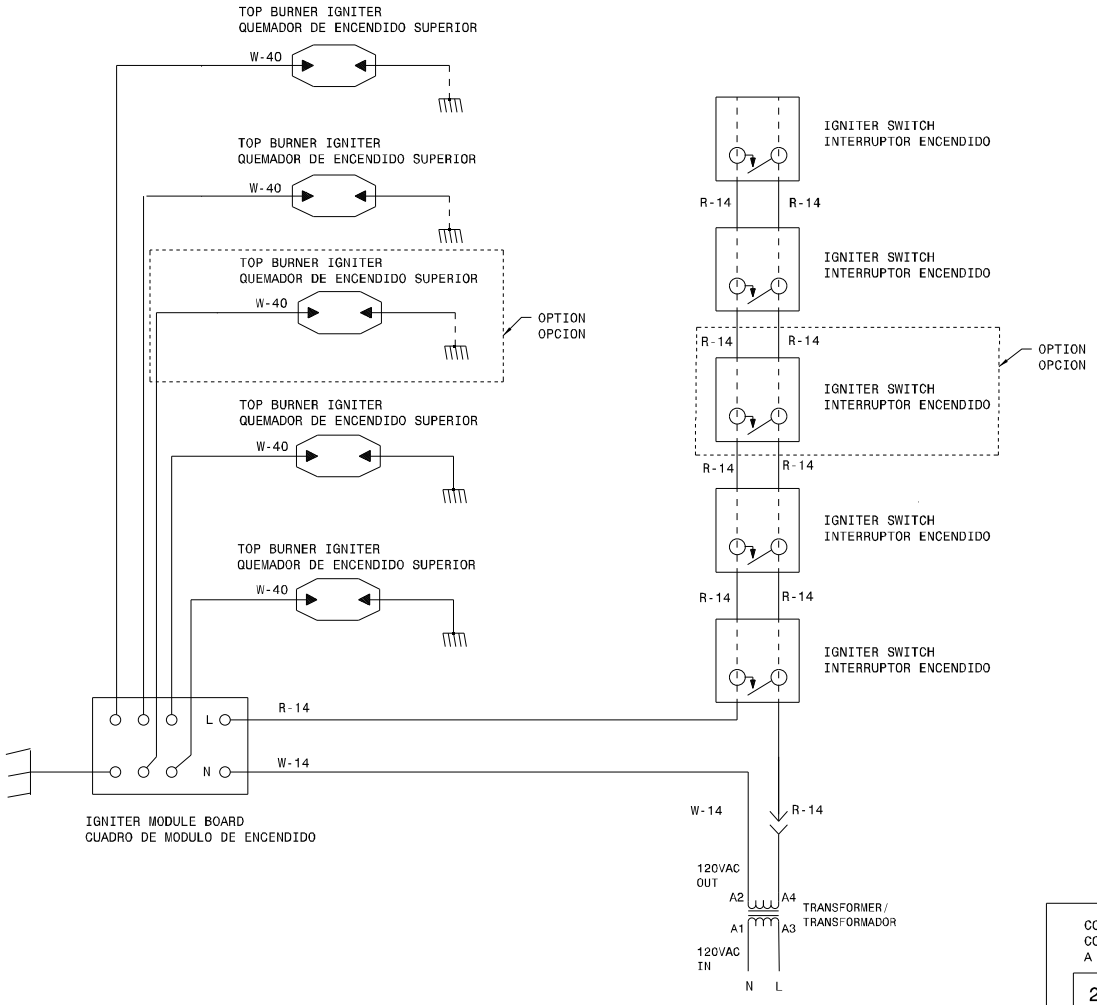
LWR OV.-LOWER OVEN /HORNO INFERIOR

CODE CODE	GAUGE CALIBRE	TEMP.°C	CSA	UL
1	18	125	CL1251	3173
2	16	125	CL1251	3173
3	14	125	CL1251	3173
4	12	125	CL1251	3173
5	18	150	EXL-150	3321
6	16	150	EXL-150	3321
7	14	150	EXL-150	3321
8	12	150	EXL-150	3321
9	10	150	EXL-150	3321
10	18	200	SEW-1	3122
11	16	200	SEW-1	3122
12	12	250		3252
13	16	250		3252
14	20	150	EXL-150	3321
15	8	150	EXL-150	3321
16	8	60		
17	10	60		
18	10	200	SEW-1	3122
19	20	125	CL1251	3173
20	20	200	SEW-1	3122
21	22	125	CL-1251	3173
22	22	150	EXL-150	3321
23	18	200		3573
24	20	450		5107
				5335
25	16	450		5107
34	16	200		3512

CAUTION:DISCONNECT POWER BEFORE SERVICING UNIT.
LABEL ALL WIRES PRIOR TO DISCONNECTION WHEN SERVICING CONTROLS.
WIRINGS ERRORS CAN CAUSE IMPROPER AND DANGEROUS OPERATION.
VERIFY PROPER OPERATION AFTER SERVICING.

ATENCION:CORTAR LA CORRIENTE ANTES DE REALIZAR EL MANTENIMIENTO DEL ELECTRODOMESTICO.
ETIQUETE TODOS LOS CABLES ANTES DE DESCONECTAR CUANDO HAGA EL SERVICIO A LOS CONTROLES.
ERRORES AL VOLVER A ENSAMBLAR LOS CABLES PUEDE CAUSAR FALLAS U OPERACIONES PELIGROSAS.
VERIFIQUE LA CORRECTA OPERACION DESPUES DEL SERVICIO.

COOKTOP CIRCUIT // CIRCUITO DE PLANCHA DE COCINAR



CONNECTOR
CONECTOR
A

2	4
1	3

CODE CODIGO	GAUGE MEDIDA	TEMP.°C	CSA	UL
1	18	125	CL1251	3173
2	16	125	CL1251	3173
3	14	125	CL1251	3173
4	12	125	CL1251	3173
5	18	150	EXL-150	3321
6	16	150	EXL-150	3321
7	14	150	EXL-150	3321
8	12	150	EXL-150	3321
9	10	150	EXL-150	3321
10	18	200	SEW-1	3122
11	16	200	SEW-1	3122
12	12	250		3252
13	16	250		3252
14	20	150	EXL-150	3321
15	8	150	EXL-150	3321
16	8	60		
17	10	60		
18	10	200	SEW-1	3122
19	20	125	CL1251	3173
20	20	200	SEW-1	3122
21	22	125		3266
22	22	150		10109
23	18	200		3573
34	16	200		3512
35	18	200		3512
37	14	200		3512
40	18	200	3204 OR/OU	10202
41	20	200		3512

CAUTION:DISCONNECT POWER BEFORE SERVICING UNIT.
LABEL ALL WIRES PRIOR TO DISCONNECTION WHEN SERVICING CONTROLS.
WIRINGS ERRORS CAN CAUSE IMPROPER AND DANGEROUS OPERATION.
VERIFY PROPER OPERATION AFTER SERVICING.

ATENCION:CORTAR LA CORRIENTE ANTES DE REALIZAR EL MANTENIMIENTO DEL ELECTRODOMESTICO.
ETIQUETE TODOS LOS CABLES ANTES DE DESCONECTAR CUANDO HAGA EL SERVICIO A LOS CONTROLES.
ERRORES AL VOLVER A ENSAMBLAR LOS CABLES PUEDE CAUSAR FALLAS U OPERACIONES PELIGROSAS.
VERIFIQUE LA CORRECTA OPERACION DESPUES DEL SERVICIO.

INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN DE LA ESTUFA ELÉCTRICA DE 30”

LA INSTALACIÓN Y EL SERVICIO DEBEN SER EFECTUADOS POR UN INSTALADOR CALIFICADO.
IMPORTANTE: GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DEL INSPECTOR LOCAL DE ELECTRICIDAD.
LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA.

ADVERTENCIA PARA SU SEGURIDAD: No almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en la proximidad de este o de cualquier otro artefacto.

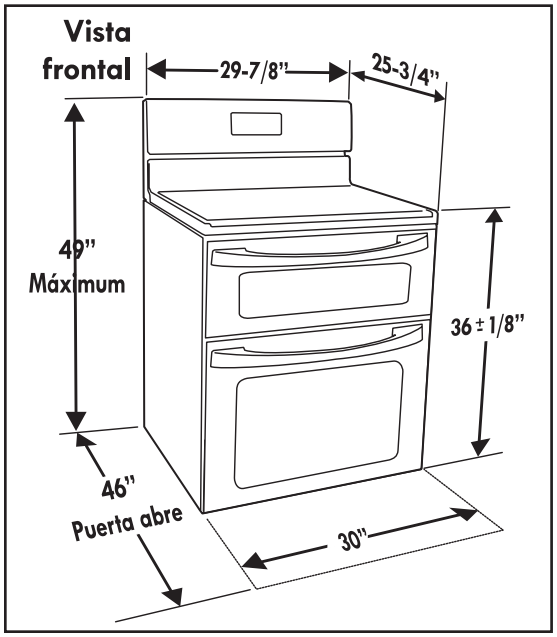
ADVERTENCIA Si la información contenida en este manual no es seguida exactamente, puede ocurrir un incendio o una explosión causando daños materiales, lesión personal o la muerte.

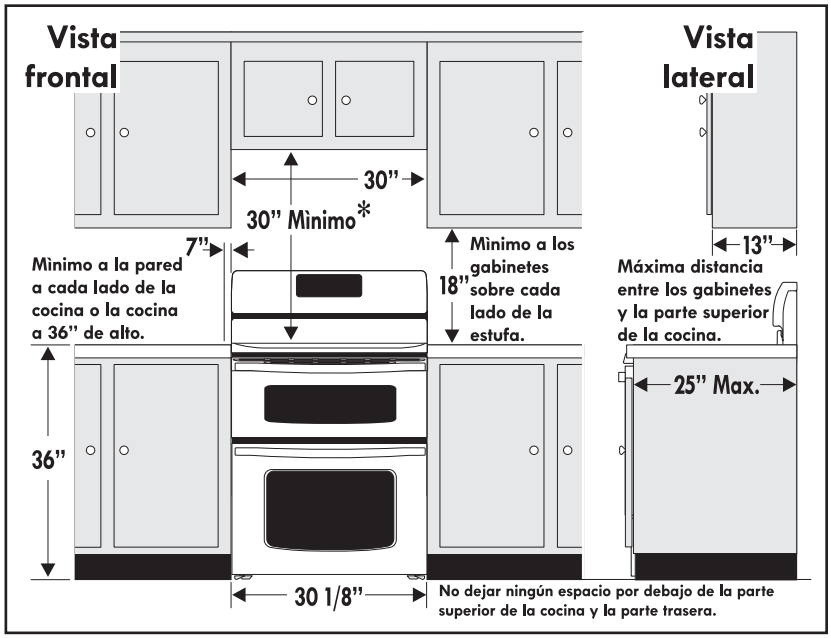
PARA SU SEGURIDAD:
- **No almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en la proximidad de éste o de cualquier otro artefacto.**
- **QUE DEBE HACER SI PERCIBE OLOR A GAS:**
- **No trate de encender ningún artefacto.**
- **No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en su edificio.**
- **Llame a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.**
- **Si no logra comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.**
- **La instalación y el servicio de mantenimiento deben ser efectuados por un instalador calificado, la agencia de servicio o el proveedor de gas.**

ADVERTENCIA

- **Todas las estufas pueden volcarse.**
- **Esto podría resultar en lesiones personales.**
- **Instale el dispositivo anti-vuelcos que se ha empacado junto con esta estufa.**
- **Vea las instrucciones para la instalación.**

Nota: Electrodomésticos instalados en el estado de Massachusetts (vea la página 2).




Vista frontal
30”
30” Mìnimo*
7”
Mìnimo a la pared a cada lado de la cocina o la cocina a 36” de alto.
18”
Mìnimo a los gabinetes sobre cada lado de la estufa.
36”
30 1/8”
No dejar ningún espacio por debajo de la parte superior de la cocina y la parte trasera.
Vista lateral
13”
Máxima distancia entre los gabinetes y la parte superior de la cocina.
25” Max.

* Un mínimo de 30” de espacio entre la parte superior de la superficie para estufa y el fondo no protegido de un gabinete de metal o madera; o un mínimo de 24” cuando el fondo de metal o madera del gabinete esta protegido por no menos de ¼” de material retardante, con una hoja de acero de no menos MSG No.28, 0.015” de acero inoxidable, 0.024” de aluminio o 0.020” de cobre. 0” es el espacio mínimo para la parte trasera de la estufa. Siga todos los requerimientos de medidas antes proporcionados para evitar daños a la propiedad: peligro de encendidos potenciales o superficies y cortes de gabinetes que sean incorrectos.

Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio cuando trate de alcanzar objetos por sobre unidades de superficie calentadas, debe evitarse que los gabinetes para almacenamiento están localizados encima de la superficie de la estufa. Si existen gabinetes de almacenamiento, el riesgo puede ser reducido instalando una campana de estufa que se proyecte en forma horizontal a una distancia mínima de 5" mas ala del fondo de los gabinetes.

Espacios y dimensiones

1. <u>Ubicación—Examine el lugar en el cual va hacer instalada la estufa.</u> Determine la existencia de suministro eléctrico adecuado y la estabilidad del piso.
2. <u>Se deben usar las medidas indicadas.</u> Las dimensiones indicadas proporcionan espacio mínimo. La superficie de contacto debe ser sólida y estar a nivel.

Impreso en Canada
318201794 (1012) Rev. A

INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN DE LA ESTUFA ELÉCTRICA DE 30”

Notas importantes para el instalador

1. Lea todas las instrucciones contenidas en este manual antes de instalar la estufa.
2. Saque todo el material usado en el embalaje de la estufa antes de conectar el suministro eléctrico a la estufa.
3. Observe todos los códigos y reglamentos pertinentes.
4. Deje estas instrucciones con el consumidor.

Nota importante al consumidor

Conserve estas instrucciones y el Manual del usuario para referencia futura.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Instalación de esta estufa debe cumplir con todos los códigos locales, o en ausencia de códigos locales con el Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1/NFPA .54—última edición.

Si la cocina se instala en una casa móvil (caravana), la instalación deberá realizarse de acuerdo a los estándar de seguridad Manufactured Home Construction and Safety Standard (Estándar de seguridad y construcción de casa prefabricadas), Título 24 CFR, Sección 3280 [anteriormente denominada Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety (Estándar federal para seguridad y construcción de casas prefabricadas), Título 24, HUD (Sección 280)] o, en caso de que dicho estándar no sea aplicable, deberá seguirse la norma marcada por el Standard for Manufactured Home Installations, ANSI/NCSBCS A225.1, o bien, toda la normativa legal existente referente a casas móviles.

El diseño de esta estufa ha sido certificado por la CSA Internacional. En éste como en cualquier otro artefacto que use gas y genere calor, hay ciertas precauciones de seguridad que usted debe seguir. Estas serán encontradas en el Manual del Usuario, léalo cuidadosamente.

- **Asegúrese de que la estufa sea instalada y conectada a tierra en forma apropiada por un instalador calificado o por un técnico.**
- **Esta estufa debe ser eléctricamente puesta a tierra de acuerdo con los códigos locales, o en su ausencia, con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70, última edición.** Vea las instrucciones para la puesta a tierra.
- Antes de instalar la estufa en un área cuyo piso este recubierto con linóleo u otro tipo de piso sintético, asegúrese de que éstos puedan resistir una temperatura de por lo menos 90°F sobre la temperatura ambiental sin provocar encogimiento, deformación o decoloración. No instale la estufa sobre una alfombra al menos que coloque una plancha de material aislante de por lo menos 1/4 pulgada, entre la estufa y la alfombra.
- Asegúrese de que el material que recubre las paredes alrededor de la estufa, pueda resistir el calor generado por la estufa.
- No obstruya el flujo del aire de combustión en la ventilación del horno ni tampoco alrededor de la base o debajo del panel inferior delantero de la estufa. Evite tocar las aberturas o áreas cercanas de la ventilación, ya que pueden estar muy calientes durante el funcionamiento del horno. La estufa requiere aire fresco para la combustión apropiada de los quemadores.
- No se deben usar las cortinas de aire o cualquier otra campana de ventilación superior que sople aire hacia abajo sobre la estufa a gas a menos que la campana de ventilación y la estufa hayan sido diseñadas, probadas y certificadas por un laboratorio de pruebas independiente para el uso combinado de la una con la otra.

⚠ADVERTENCIA Nunca deje niños solos o desatendidos en un área donde un artefacto está siendo usado. A medida que los niños crecen, enséñeles el uso apropiado y de seguridad para todos los artefactos. Nunca deje la puerta del horno abierta cuando la estufa está desatendida.

⚠ADVERTENCIA No se pare, apoye o siente en las puertas o cajones de esta estufa pues puede resultar en serias lesiones y puede también causar daño a la estufa.

- No almacene artículos que puedan interesar a los niños en los gabinetes sobre la estufa. Los niños pueden quemarse seriamente tratando de trepar a la estufa para alcanzar estos artículos.
- Los gabinetes de almacenamiento sobre la estufa deben ser evitados, para eliminar la necesidad de tener que pasar sobre los quemadores superiores de la estufa para llegar a ellos.
- Ajuste el tamaño de la llama de los quemadores superiores de tal manera que ésta no sobrepase el borde de los utensilios de cocinar. La llama excesiva es peligrosa.
- No use el horno como espacio de almacenaje. Esto creará una situación potencialmente peligrosa.
- Nunca use la estufa para calentar el cuarto. El uso prolongado de la estufa sin la adecuada ventilación puede resultar peligroso.
- No almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en la proximidad de éste o de cualquier otro artefacto eléctrico. Puede provocar incendio o explosión.
- En caso de una interrupción del servicio eléctrico, es posible de encender los quemadores de superficie a mano. Para encender un quemador de superficie, acerque un fósforo encendido del cabezal del quemador, y gire delicadamente el botón de control de superficie a LITE (encendido). Tener cuidado al encender los quemadores a mano.
- Ajuste todos los controles a la posición "OFF" (apagada) después de haber hecho una operación con tiempo programado.
- Saque la asadera, alimentos o cualquier otro utensilio antes de usar el ciclo de autolimpieza del horno. Limpie todo exceso de derrame de alimentos. Siga las instrucciones de prelimpiado en el Manual del Usuario.
- A diferencia de la gama estándar cocinas de gas, ESTA PLANCHA DE COCINA NO ES MOVIBLE. No intente quitar la plancha de cocina.

Aparatos Instalados en el estado de Massachusetts: *Este Aparato sólo puede ser instalado en el estado de Massachusetts por un plomero o ajustador de gas licenciado de Massachusett. Este aparato se debe instalar con un largo conector flexible de gas de tres (3) pies/36 pulgadas. Una válvula manual de gas de tipo manija de forma de "T" se debe instalar en la línea del suministro de gas de este aparato.*

⚠ADVERTENCIA NO INTENTE ENCENDER EL HORNO DE IGNICIÓN ELÉCTRICA DURANTE UN APAGÓN DE LUZ. COLOQUE TODOS LOS CONTROLES EN LA POSICIÓN DE "APAGADO" CUANDO SE PRODUZCAN SITUACIONES DE ESTE TIPO.
El encendedor eléctrico, volverá a encenderse automáticamente al volver a conectarse el suministro de energía eléctrica tras un apagón si se han dejado los controles en la posición de "ENCENDIDO".
Si se produce un apagón eléctrico cuando esté utilizando la aplicación, los quemadores de superficie continuarán en funcionamiento y podrá encenderlos con una cerilla. Coloque una cerilla encendida al lado del quemador y, a continuación, gire lentamente el mando hasta colocarlo en a posición LITE de encendido. Extreme las precauciones la encender el quemador de este modo.

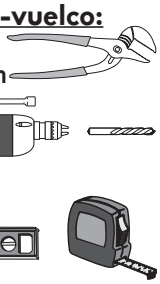
INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN DE LA ESTUFA ELÉCTRICA DE 30”

Antes de comenzar

Herramientas que va a necesitar

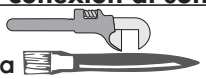
Para patas de nivelación y montura anti-vuelco:

- Llave ajustable o alicates
- Llave para apretar tuercas de 5/16" o un destornillador de cabeza plana
- Taladro eléctrico y una broca de 1/8" (broca de taladro de hormigón de 5/32" si se instala sobre hormigón)
- Nivel & Cinta de medición



Para la conexión al suministro de gas:

- Pinza
- Brocha

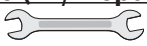


Para el ajuste de la llama de los quemadores:

- Destornilladores de estrella y de cabeza plana

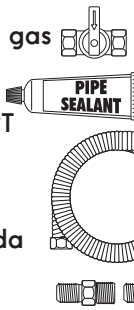
Para la conversión a gas (LP/Propano o gas natural):

- Llave de boca de 1/2"



Material adicional que va a necesitar:

- Válvula de desconexión de la línea de gas
- Sellador para uniones de tuberías que resista la acción del gas propano/PL
- Un conducto de metal flexible (½" NPT x ¾" o de ½" de D.I.) con diseño certificado por CSA International. Ya que las tuberías rígidas restringen el movimiento de la cocina, se recomienda el uso de tuberías flexibles nuevas (de entre 1,20 a 1,50 mts) durante la instalación y cada vez que se vaya a instalar de nuevo o se cambie de lugar posteriormente.
- Utilice siempre los dos (2) adaptadores de campana (½" NPT x ¾" o de ½" D.I.) que se suministran con el conducto flexible nuevo para la conexión de la cocina.



Pasos de instalación estándar

❶ Instrucción para la instalación del braquete anti-basculante

Nota importante de seguridad

Para reducir el riesgo de inclinación de la cocina, ésta debe ser asegurada hacia el piso con las fijaciones de anti-inclinación y los tornillos que vienen con la cocina. Si no instala las fijaciones, corre el riesgo que su cocina pueda inclinarse si pone demasiado peso sobre la puerta abierta o si un niño sube sobre ésta. Esto podría ocasionar graves causadas por derrames de líquidos calientes o por la propria cocina.

Si la cocina es trasladada a otro lugar, las fijaciones de anti-inclinación deben también ser trasladadas y instaladas con la cocina.

Las instrucciones provistas sirven para instalación en suelo de madera o concreto. Al fijar los tornillos al suelo, asegúrase que no atraviesen la instalación eléctrica o de fontanería.

A. Localice la fijación usando el papel modelo - Localice la posición de la fijación colocando la plantilla simétricamente a la línea central de la apertura. El soporte antivuelco puede instalarse en el lado izquierdo o derecho en la parte posterior de la estufa. Marque la ubicación de los agujeros de tornillos come se muestra en el papel.

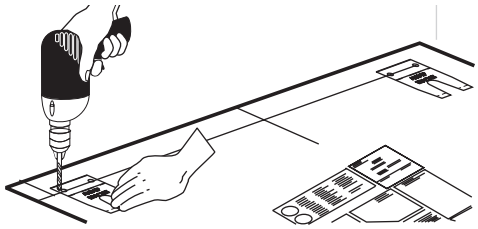
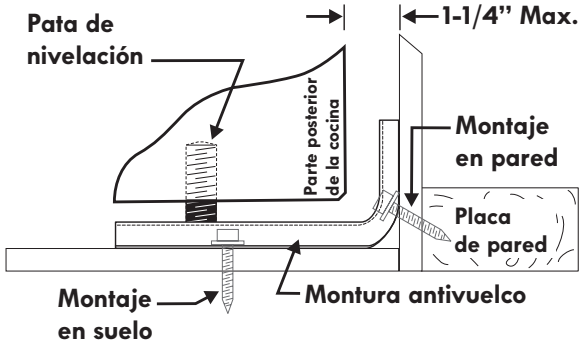


Figura 1

B. Perforación de agujeros piloto y montura de sujeción – Perfore un agujero piloto de 1/8" en el lugar en el que se vayan a instalar los tornillos. Si la montura se va a instalar a en la pared, practique un agujero piloto con una inclinación aproximada de 20° hacia abajo. Si la montura se va a instalar sobre hormigón para suelos cerámicos, practique un agujero de 3/16" con una profundidad de 1-3/4". Los tornillos que se suministran pueden utilizarse en hormigón o madera. Para fijar la montura en su sitio, utilice un destornillador de cabeza plana o una llave para apretar tuercas de 5/16".

MONTURA DE SUJECIÓN (MONTAJE EN PARED O SUELO)



MONTURA DE SUJECIÓN (SÓLO MONTAJE EN SUELO)

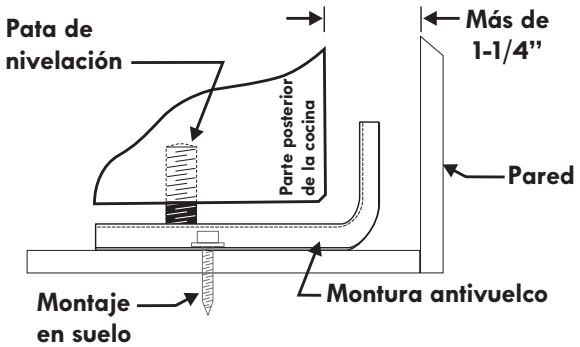


Figura 2

INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN DE LA ESTUFA ELÉCTRICA DE 30”

C. Nivele la cocina y coloque la cocina en su lugar. Deslice la estufa a su lugar. Colocar la pata niveladora dentro del braquete anti-basculante. Verifique visualmente que los soportes antivuelco estén correctamente enganchados (anclados). Nivele la cocina. Nivele la estufa si es necesario, ajustando las 4 patas niveladoras con una llave ajustable. Para verificar que la cocina esta nivelada coloque un nivel en las parrillas interior del horno. Tome mínimo 2 lecturas con el nivel, coloque el nivel en diagonal para que la cocina este nivelada de atrás hacia adelante, si es necesario ajuste las patas niveladoras.

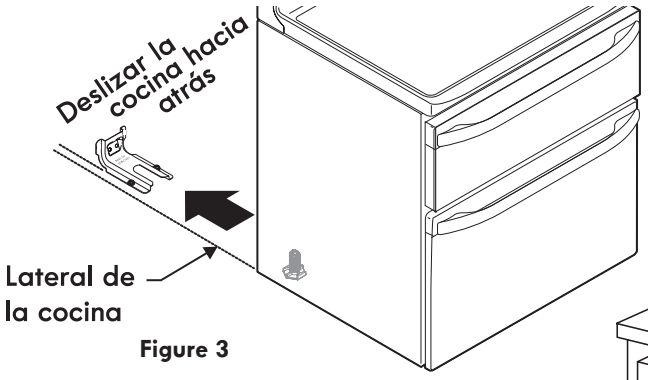


Figure 3

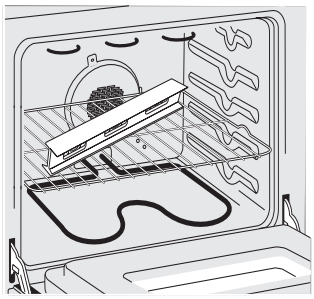


Figure 4

❷ Proporcione un suministro de gas adecuado

Cuándo se envía de la fábrica, esta unidad ha sido ajustada para operar con un múltiple de admisión para gas natural de 4" (10.16 cm)(1.0 kPa). Un regulador de presión convertible esta conectado a la válvula distribuidora y DEBE ser conectado con la tubería del suministro de gas. Si el juego de conversión del propano LP/Propano se ha utilizado, sigue las instrucciones proporcionadas el juego para convertir el regulador de presión al uso de LP/Propano.

Se debe de tener cuidado durante la instalación de la estufa para no obstruir el flujo de aire de combustión y ventilación.

Para la operación apropiada, la máxima presión de entrada al regulador no debe exceder la presión de una columna de agua de 14" (35,56 cm) (3.5 kPa). La presión de entrada al regulador debe ser por lo menos 1" (.25 kPa) más grande que la válvula distribuidora. Ejemplos: Si regulador se pone para el gas natural con una presión de 4" (10,16 cm), la presión de entrada al regulador debe ser por lo menos 5" (12.60 cm); si el regulador se ha convertido para gas LP/ Propane 10" (25,4 cm) la presión de entrada al regulador debe ser por lo menos 11" (27,9 cm).

Un examen de detección de fugas del aparato debe ser realizado según las instrucciones en el paso 4h.

La línea de fuente de gas debe ser de ½" o de ¾".

NOTA:
Toma eléctrica puede ser localizado en cualquier parte dentro del área.

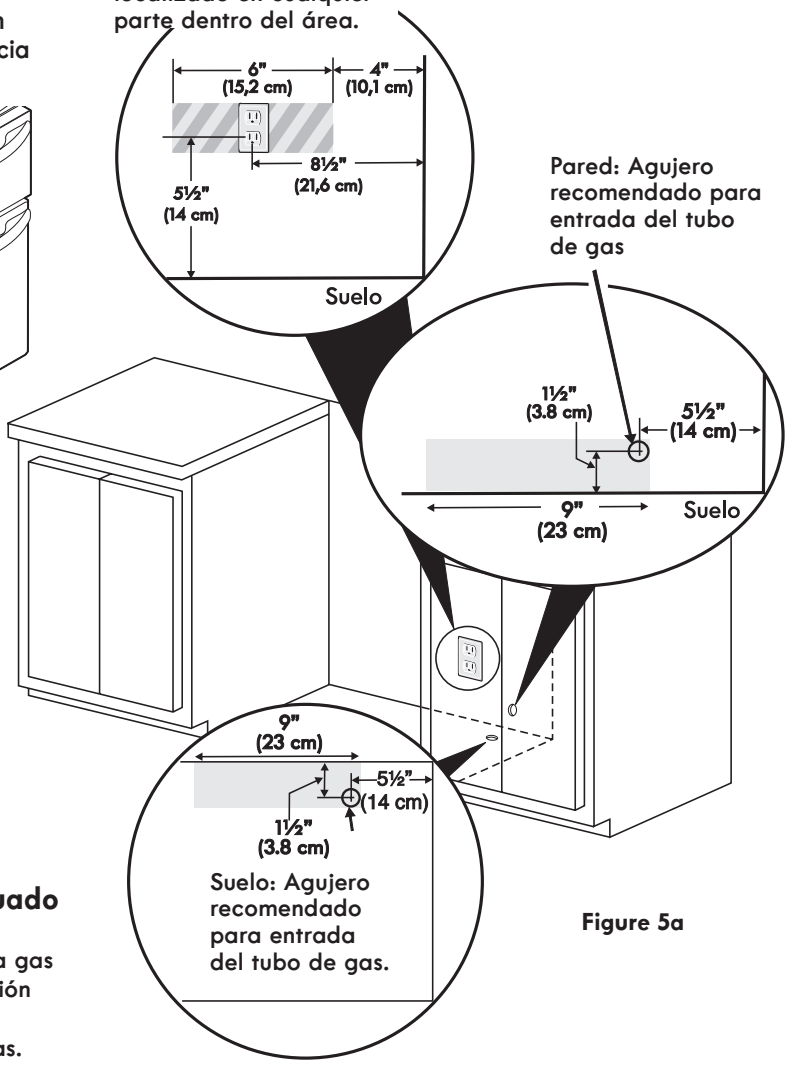


Figure 5a

NOTA:
El agujero de la entrada del sistema de gas puede estar localizado en cualquier parte del área punteada.

❸ Selle las aperturas

Sella todas las aperturas en la pared detrás de la estufa y en el suelo debajo de la estufa después que la línea del suministro de gas sea instalada.

INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN DE LA ESTUFA ELÉCTRICA DE 30”

4 Conecte la estufa al suministro de gas

Importante: Quite todo el material de embalaje y literatura de la estufa antes de conectar el gas y la fuente eléctrica. **Nota:** Para evitar fugas, aplique sellador de tuberías en todas las partes roscadas machos (exterior) de la tubería.

⚠ PRECAUCION No permita que el regulador gire sobre la tubería al apretar las uniones.

Conecte el Regulador de Presión

El regulador de presión esta ya instalada para la estufa.

⚠ ADVERTENCIA No haga la conexión demasiado apretada. El regulador es de die cast. El apretar demasiado puede agrietar el regulador dando por resultado una fuga de gas y un fuego o una explosión.

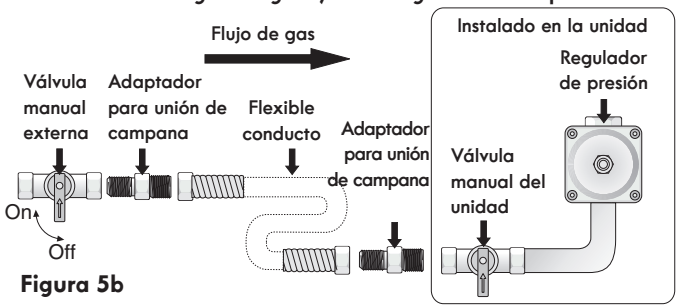


Figura 5b

A. Instale una válvula manual externa para cierre de gas hacia la línea de suministro de gas que tenga una ubicación de fácil acceso fuera de la cocina. Asegúrese de conocer dónde y cómo se cierra el suministro de gas hacia la cocina.
B. Instale un adaptador para unión de campana de ½" hacia el válvula manual del unidad usado NO MAS DE 15pies/lbs de torque. NOTA: Asegurar estabilización del lado derecho de la válvula manual de la unidad antes de ajustar algún complemento a la unidad.
C. Apretar el conector flexible de gas y/o el conducto del electrodoméstico para unir con la válvula manual de la unidad usando NO MAS DE 15 pies/lbs de troqué. Asegurar estabilización del adaptador para unión de campana de 1/2" y ajustar con la pinza antes de apretar conector flexible de gas y/o conducto del electrodoméstico.
D. Instale el adaptador de la unión de campana hacia la válvula manual externa de cierre.
E. Conecte el flexible conducto a la unión de campana en la válvula manual externa de cierre.
F. Asegúrese que la válvula manual del unidad y la válvula manual externa se encuentra en la posición de encendido "ON".
G. Distribuir el conector flexible de gas como lo muestra fig. 5c a 5e. Esto ayudará a prevenir picaduras o bloqueo de la unidad cuando la unidad sea localizada a su posición final. Ajustar el sujetador proporcionado tal cual la posición mostrada.
H. Verifique si existen fugas. Encienda el suministro de gas hacia la cocina y use el detector de derrames de líquidos en todas las uniones y conductos para comprobar la existencia de fugas en el sistema.

⚠ ADVERTENCIA No use fuego para comprobar la existencia de fugas de gas.

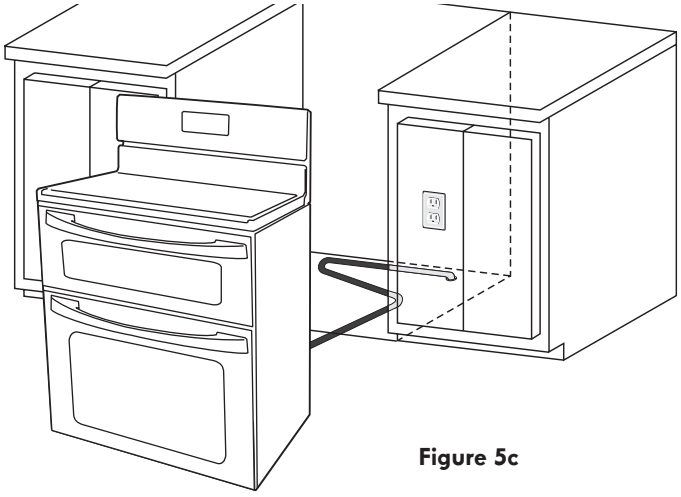


Figure 5c

Nota: El propósito de la distribución del conector flexible de gas es poder posicionar lo de manera que no se bloque la unidad o se pique en su posición final.

Si la unidad no se encuentra pegada a la pared como usted desea, revise que los tubos de gas que se encuentran en la parte posterior no interfieran, verifique que al colocar la unidad los tubos flexibles no se encuentran bloqueados, tenga cuidado de no romper los tubos flexibles al coloca la unidad

Revisión de la presión de gas en el colector
Desconecte la cocina y su válvula de cierre individual del sistema de tubería del suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema para presiones de prueba superiores a 14" de presión de columna de agua (aproximadamente ½" psig).

La aplicación debe aislarse del sistema de la tubería de suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tubería de suministro de gas para presiones de prueba iguales o mayores a 14" de presión de columna de agua (aproximadamente ½" psig).

Si fuera necesario revisar la presión de gas en el colector, conecte el manómetro (medidor de agua) u otro dispositivo de presión al orificio posterior derecho del quemador superior. Usando una manguera de caucho con un diámetro interior de aproximadamente ¼", sostenga fuerte la tubería hacia abajo sobre el orificio. Encienda la válvula del quemador.

Para una revisión exacta de la presión, tenga por lo menos otros dos (2) quemadores superiores. Asegúrese que la presión del suministro de gas (entrada) se encuentra por lo menos una pulgada por encima de la presión especificada en el colector de la cocina. La presión del suministro de gas nunca debe encontrarse por encima de 14" de la columna de agua. Cuando se encuentra debidamente ajustado para Gas Natural, la presión en el colector es 4" (para PL/Gas Propano, la presión en el colector es 10").

INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN DE LA ESTUFA ELÉCTRICA DE 30”

5 Requisitos eléctricos

120 voltio, 60 Hertzio, circuito dedicado apropiadamente puestos a tierra protegido por un circuito de amperio o fusible de demora de tiempo de 15 amp.

Nota: no es recomendado instalarlo con un Interruptor (GFI) de puesta a tierra.

No utilice una extensión con esta estufa.

Instrucciones de puesta a tierra
IMPORTANTE Por favor lea con cuidado.

Para la seguridad personal, este aparato debe ser puesto a tierra apropiadamente.

El cable del suministro eléctrico de esta estufa está equipado con un enchufe de tres patillas (para puesta a tierra) que coincida con un enchufe de pared estándar con puesta a tierra de tres patillas (figura 6) para minimizar la posibilidad que se produzcan descargas eléctricas.

El cliente deberá encargar a un técnico para asegurarse de que el enchufe se encuentra debidamente conectado a tierra y polarizado.

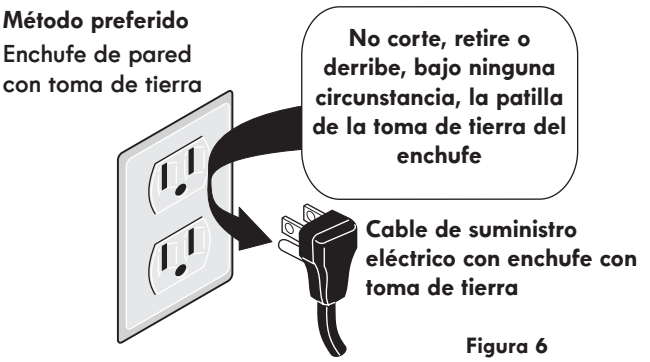

Método preferido
Enchufe de pared con toma de tierra
No corte, retire o derribe, bajo ninguna circunstancia, la patilla de la toma de tierra del enchufe
Cable de suministro eléctrico con enchufe con toma de tierra

Figura 6

En lugares en los que aya un enchufe de pared estándar de dos patillas, el cliente tendrá responsabilidad directa y la obligación de reemplazarlo por un enchufe de pared de tres patillas debidamente cableado a tierra.

Bajo ninguna circunstancia, corte, retire o derribe la tercera patilla (de toma de tierra) del cable del suministro de energía eléctrica.

⚠ ADVERTENCIA Desenchufe el cable del suministro de energía eléctrica del enchufe de pared antes dar mantenimiento a la plancha de cocina.

6 Montaje de las Cabezas, de las Tapas de los Quemadores y de las Rejillas de los Quemadores

Refiera al Manual del Usuario que viene con la plancha de cocinar para las instrucciones de funcionamiento y el mantenimiento y la limpieza de su plancha de cocinar.

⚠ PRECAUCION No toque a los quemadores. Pueden estar suficientemente calientes par causar quemaduras.

Instalación de las tapas de quemadores
Esta plancha de cocinar está equipada con quemadores sellados. Todas las piezas están en su lugar. Tome nota en donde están. Quite todo el material de protección. El reborde de la tapa del quemador (vea la Fig. 7) debe calzar firmemente en el centro de la cabeza del quemador y quedar nivelado. Consulte la figuras 8 y 9 para conocer las maneras correctas e incorrectas de colocar la tapa del quemador. Una vez que esté en su lugar, puede verificar si cabe deslizando suavemente la tapa del quemador de lado a lado (Fig 10) para asegurarse de que esté centrada y firmemente asentada. Cuando el reborde de la tapa del quemador haga contacto en el centro de la cabeza del quemador, podrá escuchar un chasquido. Tenga en cuenta que la tapa del quemador NO se debe mover del centro de la cabeza del quemador cuando intente moverla de lado a lado. NOTA: No es necesario realizar ajustes en los quemadores de esta plancha de cocinar.

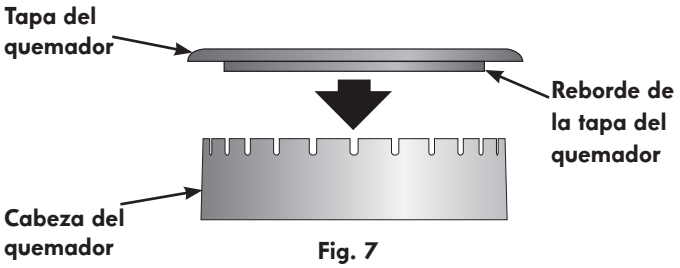
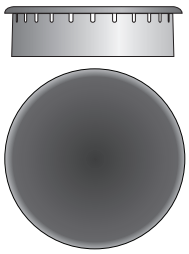
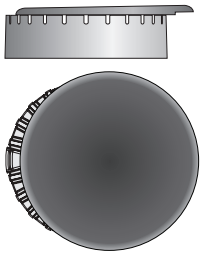


Fig. 7



Colocación correcta de la tapa del quemador
Fig. 8



Colocación incorrecta de la tapa del quemador
Fig. 9

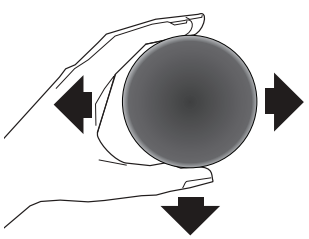


Fig. 10

7 Comprobación de los Encendedores

El funcionamiento de los encendedores eléctricos debe ser comprobado después de que la estufa y los conectores a la tubería de suministro de gas hayan sido comprobados para las fugas y la estufa haya sido conectada eléctricamente. Para comprobar que el encendido sea correcto:

A. Empuje y gire un botón control del quemador superior hasta la posición LITE (encender). Se podría oír el encendedor haciendo chispas.

B. El quemador se deberá encender en cuatro (4) segundos para un funcionamiento normal, después de que el aire haya sido purgado de la tubería de suministro de gas. Controle visualmente que el quemador se haya encendido.

C. Después de que el quemador se haya encendido, la plancha de cocina debe ser girada fuera de la posición LITE.

D. Cada quemador tiene su encendedor individual. Controle las perillas separadamente hasta que todas las válvulas hayan sido controladas.

8 Ajuste de la Posición LOW (BAJA) Para la Válvula del Quemador Superior

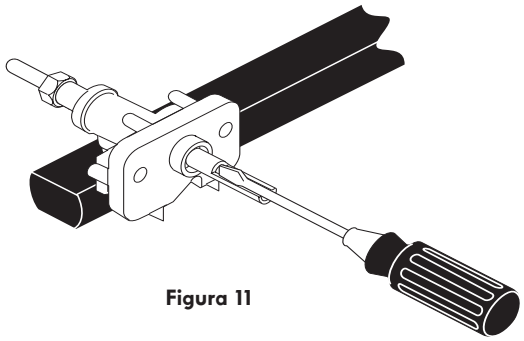


Figura 11

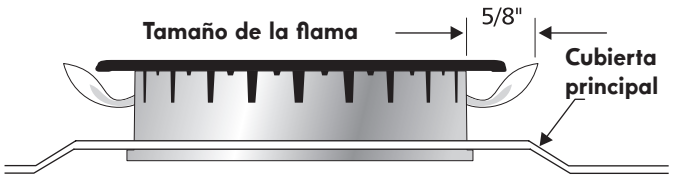
A. Gire el botón de control a la posición LITE (encender) hasta que el quemador encienda.

B. Rápidamente gire el botón de control a la POSICIÓN MAS BAJA.

C. Si el quemador se apaga. Mueva el control a la posición OFF (apagada).

D. Saque la perilla de control del quemador superior.

E. Inserte un destornillador plano pequeño en el hueco del vástago del a válvula hasta enganchar el tornillo interior. El tamaño de la llama puede ser aumentado o disminuido girando el tornillo.



Ajuste el tamaño de la llama hasta que pueda pasar rápidamente de la posición LITE hasta la posición MAS BAJA sin que se apague la llama. La llama debe ser lo más pequeña posible sin que se apague.

9 Operación de Quemadores del Horno y Ajustes de Horno

Quemadores de ignición eléctrica

La operación de los encendores eléctricos debe de ser revisada después de que la cocina y los conectores de la línea de suministro haya sido cuidadosamente revisada para descartar fugas y que la cocina haya sido conectada a la corriente eléctrica.

El quemador del horno está equipado con un sistema de control eléctrico así como un encendedor de quemador de horno eléctrico. Si su modelo esta equipado con un quemador de asado central superior, también contará con un encendedor de quemador eléctrico. Estos sistemas de control no requieren ajustes. Cuando el horno esta configurado para operar, la corriente fluirá hacia el encendedor y tendrá un resplandor de manera similar a una bombilla de luz. Cuando el encendedor a alcanzado una temperatura suficiente para encender el gas, la válvula del horno controlada eléctricamente se abrirá y el fuego aparecerá en el quemador del horno. Hay un lapso de tiempo de 30 a 60 segundos después de que el termostato se enciende y antes de que la llama aparezca en el quemador del horno. Cuando el horno alcanza la configuración del dial, el encendedor resplandeciente se apagará. La llama del quemador desaparecerá por 20 a 30 segundos después de que el encendedor se apaga. Para mantener cualquier temperatura de horno dada, este ciclo continuará tanto como el dial (o visualizador) esté configurado para operar.

Después de retirar todos los materiales del empaque y la literatura del horno:

A. Fije el horno inferior en HORNEAR (BAKE) a 300°F. Vea la guía de Uso y Cuidado para conocer las instrucciones de funcionamiento.

B. En 60 segundos el quemador del horno se encenderá. Revise que exista un fuego adecuado, y permita que el quemador cumpla su ciclo una vez. Gire los controladores hacia OFF (APAGADO).

C. Repita paso A y B con el horno superior.

D. Fije el horno superior en ASAR (BROIL). Vea la guía de Uso y Cuidado para conocer las instrucciones de funcionamiento.

E. En 60 segundos el quemador de asar debe de encenderse. Revise si exista una llama adecuada. Gire los controles hacia off (APAGADO).

INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN DE LA ESTUFA ELÉCTRICA DE 30”

10 Obturador de aire - Quemador de asado

La longitud aproximada de la llama del quemador de asado es 1 pulgada (interior claro, llama azul). Para determinar si la llama del quemador de asado es la adecuada, poner el horno en la opción asar.

Si la llama es de color amarillo, aumente el tamaño de la abertura del obturador de aire (Vea el tamaño "2" en el gráfico de abajo). Si la llama es de azul claro, reduzca el tamaño de la abertura del obturador de aire, y ajuste el tornillo de cierre.

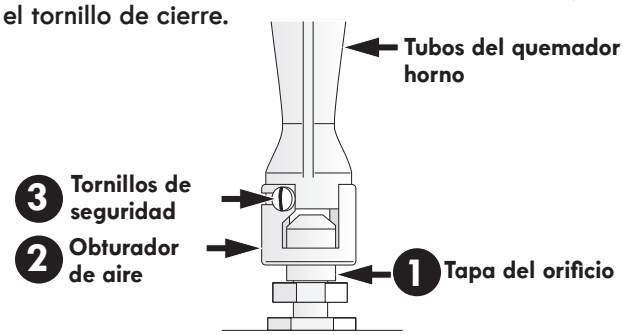


Figura 12

11 Asegúrese que la cocina está nivelada.

Nivele la cocina colocando un nivelador de manera horizontal sobre un soporte para hornos. Revise diagonalmente desde la parte anterior hacia atrás, luego nivele la cocina ya sea ajustando las patas de nivelación o colocando cuñas debajo de las esquinas de la cocina según sea necesario.

12 Luego que la instalación ha sido terminada, asegúrese que todos los controles son dejados en la posición de OFF (APAGADO).

Conversión para uso de Propano Líquido
Este aparato puede ser usado con gas natural o propano líquido. Ha sido ajustado en la fábrica para operar con gas natural solamente.

Si desea convertir su estufa para uso con propano líquido, use los orificios provistos ubicados en el bolso que contiene la literatura titulada "FOR LP/PROPANE GAS CONVERSION." Siga las instrucciones que vienen con los orificios.

La conversión debe ser efectuado por un técnico de servicio capacitado, de acuerdo con las instrucciones del fabricante y con todos los códigos y requisitos de las autoridades correspondiente. El no seguir las instrucciones podría dar como resultado lesiones graves o daños a la propiedad. El organismo autorizado para llevar a cabo este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.

⚠ ADVERTENCIA La falta de una conversión apropiada puede resultar en lesiones graves y daños a la propiedad.

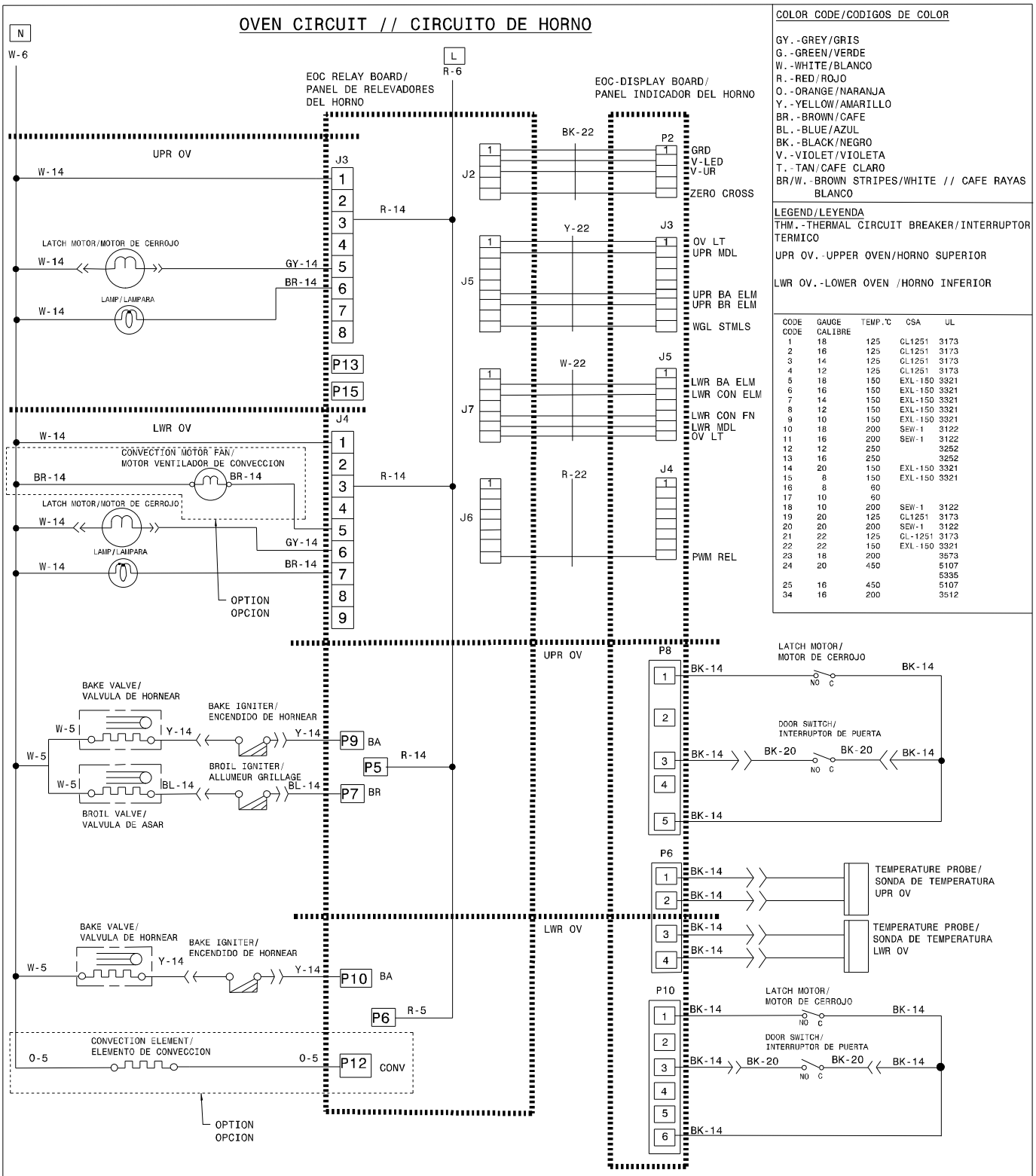
Cuidado, limpieza y mantenimiento
Refiérase a la Guía de Uso y Cuidado para conocer las instrucciones de limpieza.
Si es necesario retirar la cocina para la limpieza o mantenimiento, cierre el suministro de gas. Desconecte el suministro de gas y el suministro eléctrico. Si no tiene acceso al suministro de gas o eléctrico, levante la unidad levemente en el frente y sepárelo de la pared. Jale sólo lo necesario para desconectar el suministro de gas y de electricidad. Termine de retirar la unidad para realizar el servicio técnico y la limpieza. Vuelva a instalar en el orden inverso asegurándose de nivelar la cocina y revise las conexiones de gas para descartar la existencia de fugas.

Antes de Llamar al Servicio
Lea la sección Evite Llamadas de Servicio en su Manual del Usuario. Esto le podrá ahorrar tiempo y gastos. Esta lista incluye ocurrencias comunes que no son el resultado de defectos de materiales o fabricación de este artefacto.

Lea la garantía y la información sobre el servicio en su Manual del Usuario para obtener el número de teléfono gratuito y la dirección del servicio. Por favor llame o escriba si tiene preguntas acerca de su estufa o necesita repuestos. Refiere a el guío Uso y Cuido para los numeros de teléfono del Servicio de Sears o llame al 1-888-SU-HOGAR.

Placa de Identificación

INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN DE LA ESTUFA ELÉCTRICA DE 30”



COLOR CODE/CODIGOS DE COLOR

GY.-GREY/GRIS
G.-GREEN/VERDE
W.-WHITE/BLANCO
R.-RED/ROJO
O.-ORANGE/NARANJA
Y.-YELLOW/AMARILLO
BR.-BROWN/CAFE
BL.-BLUE/AZUL
BK.-BLACK/NEGRO
V.-VIOLET/VIOLETA
T.-TAN/CAFE CLARO
BR/W.-BROWN STRIPES/WHITE // CAFE RAYAS BLANCO

LEGEND/LEYENDA

THM.-THERMAL CIRCUIT BREAKER/INTERRUPTOR TERMICO

UPR OV.-UPPER OVEN/HORNO SUPERIOR

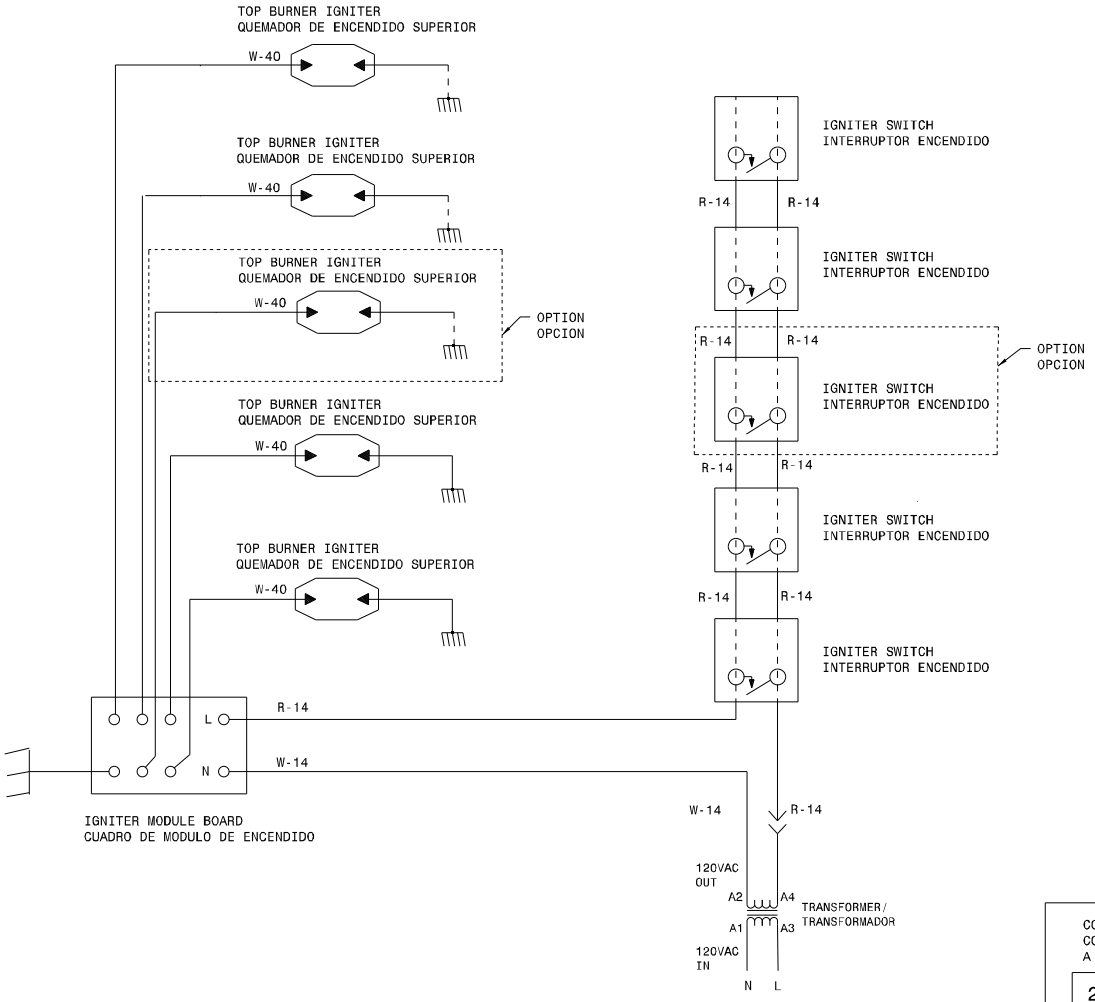
LWR OV.-LOWER OVEN /HORNO INFERIOR

CODE	GAUGE CALIBRE	TEMP.°C	CSA	UL
1	18	125	CL1251	3173
2	16	125	CL1251	3173
3	14	125	CL1251	3173
4	12	125	CL1251	3173
5	18	150	EXL-150	3321
6	16	150	EXL-150	3321
7	14	150	EXL-150	3321
8	12	150	EXL-150	3321
9	10	150	EXL-150	3321
10	18	200	SEW-1	3122
11	16	200	SEW-1	3122
12	12	250		3252
13	16	250		3252
14	20	150	EXL-150	3321
15	8	150	EXL-150	3321
16	8	60		
17	10	60		
18	10	200	SEW-1	3122
19	20	125	CL1251	3173
20	20	200	SEW-1	3122
21	22	125	CL-1251	3173
22	22	150	EXL-150	3321
23	18	200		3573
24	20	450		5107
				5335
25	16	450		5107
34	16	200		3512

CAUTION:DISCONNECT POWER BEFORE SERVICING UNIT.
LABEL ALL WIRES PRIOR TO DISCONNECTION WHEN SERVICING CONTROLS.
WIRINGS ERRORS CAN CAUSE IMPROPER AND DANGEROUS OPERATION.
VERIFY PROPER OPERATION AFTER SERVICING.

ATENCION:CORTAR LA CORRIENTE ANTES DE REALIZAR EL MANTENIMIENTO DEL ELECTRODOMESTICO.
ETIQUETE TODOS LOS CABLES ANTES DE DESCONECTAR CUANDO HAGA EL SERVICIO A LOS CONTROLES.
ERRORES AL VOLVER A ENSAMBLAR LOS CABLES PUEDE CAUSAR FALLAS U OPERACIONES PELIGROSAS.
VERIFIQUE LA CORRECTA OPERACION DESPUES DEL SERVICIO.

COOKTOP CIRCUIT // CIRCUITO DE PLANCHA DE COCINAR



CONNECTOR
CONECTOR
A

2	4
1	3

CODE CODIGO	GAUGE MEDIDA	TEMP.°C	CSA	UL
1	18	125	CL1251	3173
2	16	125	CL1251	3173
3	14	125	CL1251	3173
4	12	125	CL1251	3173
5	18	150	EXL-150	3321
6	16	150	EXL-150	3321
7	14	150	EXL-150	3321
8	12	150	EXL-150	3321
9	10	150	EXL-150	3321
10	18	200	SEW-1	3122
11	16	200	SEW-1	3122
12	12	250		3252
13	16	250		3252
14	20	150	EXL-150	3321
15	8	150	EXL-150	3321
16	8	60		
17	10	60		
18	10	200	SEW-1	3122
19	20	125	CL1251	3173
20	20	200	SEW-1	3122
21	22	125		3266
22	22	150		10109
23	18	200		3573
34	16	200		3512
35	18	200		3512
37	14	200		3512
40	18	200	3204 OR/OU	10202
41	20	200		3512

CAUTION:DISCONNECT POWER BEFORE SERVICING UNIT.
LABEL ALL WIRES PRIOR TO DISCONNECTION WHEN SERVICING CONTROLS.
WIRINGS ERRORS CAN CAUSE IMPROPER AND DANGEROUS OPERATION.
VERIFY PROPER OPERATION AFTER SERVICING.

ATENCION:CORTAR LA CORRIENTE ANTES DE REALIZAR EL MANTENIMIENTO DEL ELECTRODOMESTICO.
ETIQUETE TODOS LOS CABLES ANTES DE DESCONECTAR CUANDO HAGA EL SERVICIO A LOS CONTROLES.
ERRORES AL VOLVER A ENSAMBLAR LOS CABLES PUEDE CAUSAR FALLAS U OPERACIONES PELIGROSAS.
VERIFIQUE LA CORRECTA OPERACION DESPUES DEL SERVICIO.